KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

ROK II 1931 r. ZESZYT 39.



Z N

Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem. Prawo przedruku zastrzeżone.

KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK II ZESZYT 39 1931 r.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 239-40

WYCHODZI 1-GO I 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA

GRUPA IV. WYKŁAD 6.

WSPÓŁCZESNE URZĄDZENIE MIESZKANIA

JADWIGA PRAŻMOWSKA

Tkaniny.

Tkaniny grają ogromną rolę w urządzeniu naszego wnętrza, to też należy im się więcej zrozumienia i uwagi niż się poświęca zwykle.

Tkaniny wogóle można podzielić na dwie grupy — takie w których ornament powstaje ze splotów nici, jedno lub różnokolorowych i takie w których ornament drukowany jest na gotowej jednobarwnej tkaninie.

Przykładem tkanin drukowanych są letnie materjały na suknie kobiece, t. zw. deseniowe kretony, jedwabie, etaminy i t. p. oraz kretony meblowe, przykładem tkanin o ornamencie tkackim są grube paltowe wełny, materjały na męskie ubrania, tkaniny ludowe: pasiaki i t. zw. wileńskie, kilimy; z meblowych: tkaniny zwane gobelinowemi, rypsy i adamaszki.

Przy dekoracji wnętrza mamy naogół częściej do czynienia z tkaninami o ornamencie tkackim.

Ażeby nauczyć się w tkaninach rozróżniać dobry towar od złego pod względem estetycznym trzeba zastanowić się trochę nad tem czego należy wymagać i czego można oczekiwać od każdego z rodzajów ornamentu.

Celem ornamentu na tkaninie jest podkreślenie jej zdolności przybierania różnych kształtów: fałd, draperji, pokrywania płaszczyzn lub brył. Ornament na portjerze podkreśla jej fałdy — skróty perspektywiczne w jakich nam się wtedy ukazuje. zmiana kierunku zależnie od tego jak dana część draperji układa się w stosunku do naszego wzroku pozwalają nam łatwiej zorjentować się w kształcie fałd niż byśmy to mogli zobaczyć w draperji jednobarwnej.

Taksamo obicie na kanapie czy fotelu przez swój ornament pozwala nam łatwiej zorjentować się w kształcie mebla, który pokrywa. Można zauważyć, że światło i cień przy jednobarwnych tkaninach odgrywają rolę ornamentu, podkreślając kształt — jeśli jednak oświetlimy tkaninę specjalnie tak, żeby fałdy nie dawały cienia — linje ornamentu przez perspektywiczne skróty i zmiany kierunku pozwolą się mimo to zorjentować w kształcie draperji, spełniając w ten sposób swoją rolę.

Naturalną jest rzeczą, że ornament w tkaninie drukowanej może sobie pozwolić na większą dowolność linji i przeważnie większą rozmaitość barw. Zastanówmy się teraz jaki ornament nazwiemy dobrym, jaki złym. Mówiliśmy już, że ornament w stosunku do tkaniny odgrywa rolę pomocniczą, powinien się więc trzymać jej płaszczyzny, nie łamiąc jej, nie dając złudzeń perspektywicznych, nie starając się tworzyć złudzeń samodzielnego istnienia. W myśl tych zasad złym będzie ornament naturalistyczny (kwiaty „jak żywe"), widoczki, postaci ludzkie, ornament geometryczny cieniowany

w ten sposób, że daje złudzenie nierównej powierzchni. Zły będzie również, bo sztuka nie uznaje imitacyj, ornament naśladujący sploty tkackie. Przyzwyczailiśmy się coprawda do tych wszystkich błędów, spotykając je na każdym kroku i naogół nie poświęcamy im wogóle uwagi, jeśli jednak zastanowimy się trochę spostrzeżemy jakim są nonsensem. Wyobraźmy sobie, że na fotelu pokrytym kretonem w takie właśnie plastyczne wzory ornament za sprawą jakichś czarów spełnił to co obiecuje: rzeczywiście stał się plastyczny. Jakież potworne wrażenie robiłby wtedy nasz poczciwy mebel z tak połamaną powierzchnią. Widzimy zatem, że ornament naturalistyczny podoba nam się dlatego, że wiemy iż mimo innego złudzenia jest płaski — wyrzeklibyśmy się go bez wahania jako niewygodnego, gdyby rzeczywiście zmienił powierzchnię tkaniny. Bądźmy więc konsekwentni i wyrzeczmy się również tego co daje złudzenie zmiany powierzchni.

Co do ornamentów przedstawiających postaci ludzkie i zwierzęce, widoczki, to robią one tak niesmacznie-groteskowe wrażenie, że kulturalny człowiek doprawdy nie powinien ich używać. Zastanówmy się bodaj przez chwilę nad tem jakim nonsensem jest japonka, której uśmiechniętą twarz przecina drut od parasolki, holenderski wiatrak przegięty przez poręcz fotela, wielkie bujne róże, rozkwitające na szlafroczku poniżej pleców — przykładów takich liczyć można setki, a że nie wzbudzają one w nas wrażenia śmieszności lub niesmaku to tylko dlatego, że nie zastanawiamy się nad niemi.

Ornament na materjale nie powinien mieć treści, którąby zasłaniała wrażenie materjału. Jeżeli ornament nie wyobraża nam zbyt natrętnie jakichś znanych zjawisk istniejących poza materjałem wszystko jest dobrze, jeżeli jednak jest traktowany zbyt naturalistycznie łapiemy się na tem, że oddzielnie, najpierw spostrzegamy te maki, kłosy, ptaszki, kotki i t. p. a później dopiero zwracamy uwagę na to, co zrobiono z danego materjału. Chciałabym aby każda z Szanownych Czytelniczek zechciała zanalizować swoje wrażenia pod tym względem, a napewno przyzna mi rację.

Jeżeli ntomiast ornamcnt przedstawia kombinacje motywów geometrycznych płaskich, lub kwiaty nie podobne do żadnych istniejących, czy nawet podobne, ale traktowane płasko, jako barwne plamy bez cieni i świateł — materjał jest dobry. Może być jeszcze brzydszy lub ładniejszy zależnie w każdym razie jest już poprawny.

Ornament tkacki powstaje ze splotu nitek, musimy się więc trochę zastanowić nad techniką tkactwa żeby nauczyć się go sądzić.

W tkaninie rozróżniamy: osnowę (t. j. nitki idące wzdłuż sztuki materjału) i wątek (nitki poprzeczne). Jeżeli nitki wątku i osnowy przeplatają się w kratkę tak jak wiórki w koszyczkach, które robią dzieci jest to najprostszy splot t. zw. płócienny. Otrzymuje się go w ten sposób, że pierwsza, trzecia, piąta i wszystkie nieparzyste nitki osnowy przewleczone są przez jedną t. zw. uścielnicę, parzyste przez drugą. W najprostszym, ręcznym warsztacie tkackim uścielnice te, poruszane za pomocą pedałów podnoszą się kolejno, unosząc odpowiednie nitki. Wtedy między warstwą podniesionych w ten sposób nitek, a tą która pozostała w położeniu poziomem, przesuwa się czółenko tkackie ze szpulką, ciągnąc z niej nitkę wątku. Po przerzuceniu czółenka przeciągniętą nitkę przybija się przez całą szerokość materjału grzebieniem t. zw. płochą. Następnie podnosi się druga uścielnica, inne nitki idą w górę i czółenko wraca w drugą stronę. Jeżeli nitki osnowy rozdzielimy nie na dwie uścielnice a na trzy, otrzymamy już splot inny. Jeżeli do kombinacji wynikłych ze splotów dodamy jeszcze kombinacje jakie mogą powstać z użycia różnobarwnych nitek tak w wątku jak w osnowie, lub stosowania nici różnej grubości i gatunku — np. len z bawełną lub wełną — przy najprostszym warsztacie i dwuch uścielnicach możemy już otrzymać pokaźną ilość efektów w deseniach, cóż dopiero mówić o większej ilości uścielnic.

W okolicach, gdzie tkactwo ludowe silniej jest rozwinięte (Kurpie, kresy wschodnie) spotykamy warsztaty nieraz o 8-u uścielnicach. Tkanie takie wymaga dużej wprawy, uwagi i zręczności.

Na kresach wschodnich na takich warsztatach powstają tkaniny znane u nas pod nazwą wileńskich czy nowogródzkich, technicznie zwane tkaninami kostkowemi. Charakteryzuje je to, że nitki wątku, inne w kolorze niż osnowa w pewnych odstępach częściowo pozostają luźno na powierzchni tkaniny. Jeżeli przez kilka przesunięć czółenka powtórzymy to samo — luźne nitki utworzą na tle powstałem z przeplecionych nitek wątku i osnowy prostokącik barwy nici wątku. Prostokąciki nie mogą być duże gdyż nitki luźno leżące na dużej przestrzeni byłyby nietrwałe, ale mogą być jednak różnej wielkości i rozmaicie ułożone. To też rozmaitość wzorów jest niezliczona — wszystkie jednak mają ten sam charakter — układania z drobnych kwadracików i prostokątów z nici jednej barwy na tle plecionem z nici dwóch barw.

W tkactwie fabrycznem używa się t. zw. warsztatów żakardowskich, urządzanych tak, że każda nitka osnowy może być w razie potrzeby podniesiona oddzielnie za pomocą specjalnej dźwigni. Tkacz jednak pilnuje tylko nitki w czółenku i przybijania. Podnoszenie dźwigienek odbywa się mechanicznie. Nad warsztatem przesuwa się szereg

dziurkowanych blach, połączonych w łańcuch bez końca. Na nich wypisany jest cały motyw powtarzający się w tkaninie. Każda z tych jednakowej wielkości blach ma szereg dziurek — każda w innych miejscach odpowiadających końcom poszczególnych dźwigienek, które porusza.

Taki warsztat pozwala na znacznie większą rozmaitość wzorów — możliwe i łatwe są wtedy wszystkie skosy, linje krzywe, koła, (naturalnie powstające jakby z małych schodków, grubości jednej nitki materjału).

Przykładem dobrego wykorzystania możliwości żakardowskiego warsztatu są tkaniny wyrabiane przez „Ład", spółdzielnię profesorów i słuchaczy warszawskiej Szkoły Sztuk Pięknych. Są to tkaniny lniane, świetnie nadające się do krycia mebli, na portjery, narzuty, makaty.

A złe wykorzystanie warsztatu?

Wejdźmy do pierwszego lepszego sklepu i poprośmy np. o kapę na łóżko. Pokażą nam kapę białą albo dwukolorową ze szlakiem z secesyjnych nemfarów o nudnych tasiemcowatych łodygach. Albo nieco późniejszy motyw, bo z okresu stylizacji pochodzący: liście kasztanu. Cóż za różnica!! W tkaninach „Ładu" czujemy, że człowiek, który komponował ornament myślał odrazu o wykorzystaniu efektu splotów — pozwolił mu się wypowiedzieć i dał możność wypowiedzenia się. Patrząc na tę secesyjną kapę czujemy odrazu, że projektodawca narysował sobie wzór na papierze nie zastanawiając się czy to będzie wzór na emaljowaną tackę, czy na kapę, czy na winjetkę do książki.

Dostało się to do fabryki i tam majster podrapał się w głowę i postarał zrobić jak mógł najlepiej. Ze względu na to, że skosy i krzywizny otrzymuje się właściwie z szeregu drobnych schodków, nie mógł oddać dokładnie płynności secesyjnej linji. Stała się przez to szorstka i chropowata nie tracąc nic ze swej nudnej ciągłości. Cała tkanina stała się nudna. Nic dziwnego, kazano jej przemawiać w obcym języku i to jeszcze na zadany temat — o nenufarach. Nauczyła się na pamięć, wymęczyła i recytuje bez zrozumienia. Tkaniny ludowe czy tkaniny „Ładu" są inne. Przemawiają swoim własnym językiem i wtedy jest tam zrozumienie sensu, piękno formy, bogaty słownik. Nawet jeśli mówią o listkach, kwiatkach czy ptakach — tworzą śliczne fantazje, niepodobne do rzeczy istniejących, możliwe do wyrażenia tylko w tym właśnie tkackim języku. Gdy patrzymy na ich wzory trudno sobie poprostu wyobrazić jak ten ornament wyglądał narysowany na papierze. Sploty tkackie odgrywają tu tak ważną rolę, że ma się wrażenie jakby powstały odrazu na warsztacie. A przy tkaninach fabrycznych często doskonale czujemy jak dany wzór w rysunku wyglądał i to, gdybyśmy go zobaczyli na rysunku trudno by się było domyślać do jakiego celu jest przeznaczony — technikę tkacką nagięto sztucznie do wymagań wzoru.

Oddzielnie trzeba omówić tak ważny w dziedzinie dekoracji wnętrza dział: kilimy i dywany. Tkactwo kilimowe należy do najstarszych i najprostszych technik tkackich. Operuje tylko splotem płóciennym, ale ponieważ nitki osnowy (grube lniane lub konopne) są sztywno naciągnięte na warsztacie i w pewnych od siebie odstępach, a wełniane nitki wątku luźno się koło nich oplatają i są mocno przybijane grzebieniem — w rezultacie powierzchnię kilimu tworzy tylko kolorowa wełna wątku.

Charakter rysunku w kilimy będzie zależał więc od sposobu układania wątku. W najdawniejszym warsztacie nici osnowy były poprostu naciągnięte na ramie tej wielkości jaki miał być kilim. Nici osnowy krzyżowało się (podnosiło) za pomocą prymitywnych uścielnic pociąganych ręką, a wplecioną nitkę wątku przybijało się małym ręcznym grzebieniem.

W nowoczesnym warsztacie kilimowym grzebień do przybijania wplecionej wełny idzie przez całą szerokość kilimu. Z tej różnicy w technice wynika duża różnica w wyglądzie kilimu: stare kilimy, tkane na prymitywnych warsztatach mają nitki wątku nie trzymające się ściśle kierunku prostopadłego w stosunku do nitek osnowy — idą nieraz za kształtem jakiejś krzywizny w rysunku zarówno ornament jak i tło robione są kawałeczkami, gdyż uścielnicą ze sznurków można było podnieść tylko tyle nitek naraz ile objęło się ręką. W warsztacie z płochą i uścielnicami tkackiemi, nitki wełniane w całym kilimie leżą prostopadle do lnianych nici osnowy, nitkę wątku można przepleść na dowolnej przestrzeni.

Jest jeszcze druga różnica techniczna. W warsztacie nowoczesnym utkaną część kilimu zwija się na wałku, tak, że widoczna jest zawsze tylko część całości. To też dla zachowania ciągłości i charakteru rysunku zachowuje się w całym kilimie te same skosy. Ponieważ skosy otrzymuje się z drobnych schodków, aby zachować ten sam kierunek skosu liczy się nitki. Jeżeli co jedną warstwę (nitkę) wątku będziemy się posuwali o jedną nitkę osnowy otrzymamy skos mało odchylony od poziomu. Jeżeli schodeczki będą powstawały z dwóch albo trzech nitek wątku na jedną osnowy, skos odchyli się w kierunku pionu.

Ten rodzaj warsztatu wprowadza pewną automatyzację w pracy, a w rezultacie daje pewien rytm w linjach wzoru. Ten rytm jest jednym z uroków kilimu.

Teraz wiemy już tyle o kilimie, że możemy odróżnić rzeczy zupełnie złe i sprzeczne z duchem techniki. Jeśli więc zobaczymy wzór gdzie występują ząbki coraz to pod innym kątem do pionu



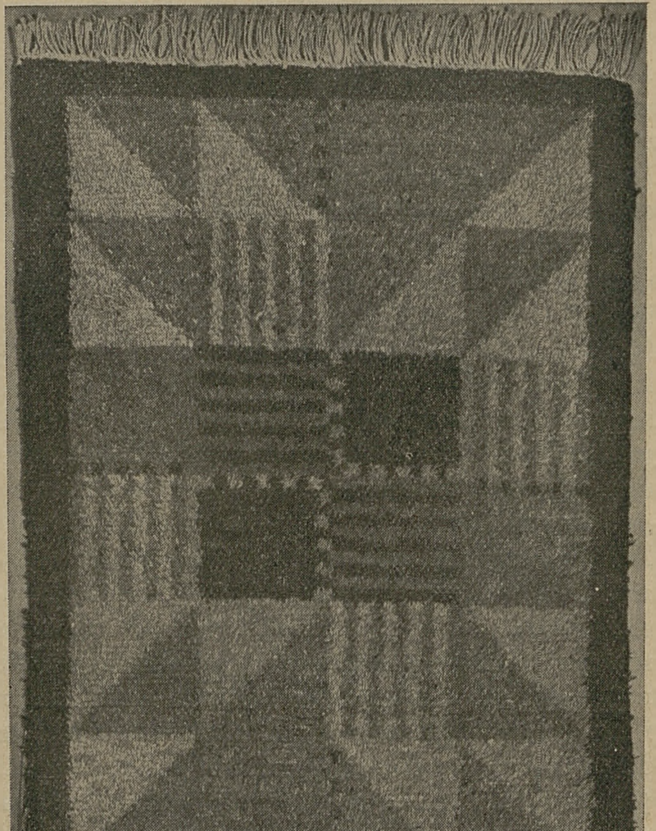
Kilim. — Projekt. Maja Nowaczyńska. — Ład.

detę. Złe są też wszystkie widoczki na makatkach: kościołki przykryte śniegiem, chatki i t. p. Jest to za toporne na obraz, za mało przemyślane na dekorację.

Prócz rysunku i barw ogromną rolę w efekcie jaki sprawia kilim gra wełna. Najpiękniejszy efekt daje sprężysta, połyskliwa nitka przędzona ręcznie. Takiej wełny używa „Ład" w swych kilimach. Powierzchnia takiego kilimu jest żywa i świeża w przeciwieństwie do sukienno-matowej powierzchni kilimu z wełny fabrycznej (np. kilimy gliniańskie).

Dywany strzyżone robi się na warsztacie takim jak prymitywne kilimy. Na nitkach osnowy wiąże się z wełny cały szereg węzełków zostawiając sterczące końce nitki. Po związaniu całego szeregu węzełków w kierunku poziomym, przeplata się nitkę wątku (tym razem lnianą) dla związania tkaniny.

Charakter rysunku musi być inny niż w kilimie. Tam bowiem elementem z którego powstaje rysunek jest nitka przepleciona na większej lub mniejszej długości — linja — tu, nieregularny punkt jaki tworzą sterczące po związaniu węzełka końce nitki. Dobrym przykładem są stare wschodnie dywany. Strzyżone dywany robi również i „Ład". Są



Dywan strzyżony o długiej wełnie. Kolory: czarny, szary, biały, zielony, żółty. — Projekt. Grzędzielska. — Ład.

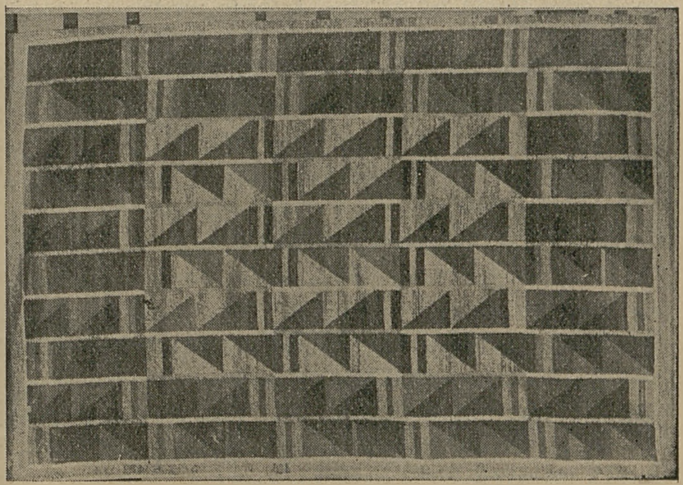
i poziomu, a kilim tkany jest tak, że pion i poziom zachowane są dokładnie — to wzór napewno komponował ktoś nie rozumiejący co to jest kilim. Do tej kategorji należą wszystkie tak rozpowszechnione stylizowane słoneczniki, osty, pawie pióra, wiewiórki z ząbkowanemi ogonami i t. p. wzory te mają charakter wycinanki z papieru, a nie tkactwa. Złe będą też wzory złożone z kwadracików i pasków w szerokości jednego lub kilku kwadracików — rodowód swój wiodą z niemieckich wzorków do wyszywania na kanwie. Odznaczają się tem, że jeśli jakiś motyw nie pasuje do wielkości kilimu ucina się go poprostu bez ceremonji. Dużo takich wzorów spotykamy w kilimach tkanych w Kossowie i okolicy, nie należy ich kupować gdyż są złe, pod względem kompozycji, a ze sztuką ludową nie mają nic wspólnego choćby motywy ich przypominały parzenice góralskie. Takie branie motywów powstałych do innych celów i w innej technice jest z artystycznego punktu widzenia fałszerstwem i w rezultacie daje tylko tan-



Tkanina lniana. — Proj. Helena Bukowska. — Ład.

jątkowo ciekawe w ornamencie mogą wisieć na ścianie. Nie nadają się natomiast na zakrycie kanapy z oparciem i wałkami. Są wreszcie takie w których pewien motyw ornamentu powtarza się rytmicznie w całej powierzchni (niektóre kilimy, tkaniny kostkowe, lniane tkaniny „Ładu") lub takie, które przy pewnem bogactwie ornamentów komponowane są na zasadach pasiaka (ornament tworzy poprzeczne pasy). Jedne i drugie mogą leżeć, służyć do przykrycia, wisieć gładko na ścianie jeśli ornament jest ciekawy, wisieć sfałdowane jako portjery, służyć (zwłaszcza pierwszy rodzaj) jako pokrycie mebli. Materjału o dużych motywach ornamentacyjnych nie można używać na pokrycie mebli tak, aby motyw nie mieścił się np. na siedzeniu krzesła. Byłoby to równoznaczne z przerwaniem komuś w połowie zdania i kulturalni goście mogliby uciec z salonu w którym krzesła dawałyby takie świadectwo o gospodarzach.

Niemniej zastosowania mają prymitywne pasiaki. W tkactwie ludowem powstały wyłącznie jako materjały ubraniowe i w tej roli, suto sfałdowane są żywe i ciekawe. Rozciągnięte na ścianie są przeraźliwie nudne, krzykliwe, twarde i suche

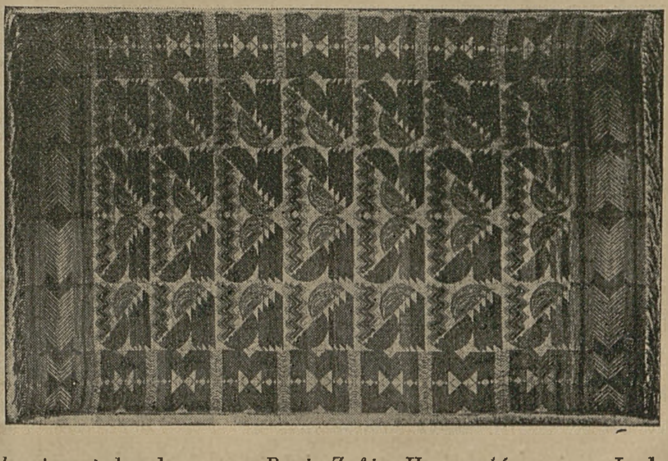


Kilim. — Projektowała Mikołajczykówna. — Ład.

jak wszystkie stamtąd pochodzące tkaniny kulturalne w rysunku i barwie, ale nie wszystkie mają ten odrębny właściwy dywanom wyraz. Może dlatego, że dopiero zaczęto je robić i jest ich niewiele, ale jeszcze nie mogą się wyzwolić z pod sugestji kilimów.

A teraz kilka słów o właściwem użyciu tkanin. Są tkaniny (kilimy, makaty), których ornament symetryczny jest w stosunku do jednej osi t. j. mają, jak się mówi górę i dół, a prawa i lewa strona są symetryczne. Takie tkaniny mogą w mieszkaniu tylko wisieć lub jeśli są wąskie przykrywać fotel. Są takie, które mają symetrję dwuosiową — np. rodzaj gwiazdy w środku i cztery narożniki lub gwiazdę i szlak jednakowy wokoło.

Takie mogą, leżeć na ziemi, przykrywać stół lub tapczan — słowem występować tam gdzie dwuosiowa symetrja będzie na miejscu. Jeśli są wy-



Tkanina żakardowa. — Proj. Zofja Harwartówna. — Ład.

w rysunku. To też lud mający intuicyjne poczucie estetyki nigdy nie używał pasiaków jako przykrycia stołu czy łóżek — to są już pomysły miejskiej inteligencji, która zatraciła instynkt piękna a jeszcze nie nabrała kultury. Miałam wrócić jeszcze do tkanin firankowych. Sądzę, że Szanowne Czytelniczki tyle już wiedzą o tkaninach, że z każdą będą się musiały rozmówić jej własnym językiem. Chodzi o pewien schemat kwestjonarjusza, a więc proszę: całość odpowiadająca celowi, wykorzystanie materjału i techniki jako źródeł ornamentu, a nie dociąganie tych czynników do niego, logika, prostota, rytm, harmonja — oto tematy na które z każdą tkaniną trzeba porozmawiać.

GRUPA IX. WYKŁAD 3.

RÓŻNE RODZAJE ŚWIATŁA I OPAŁU

Dr. STEFANJA PFANHAUSEROWA.

Szczytem doskonałości, o ile idzie o czystość i wygodę, są kuchenki i aparaty elektryczne do gotowania. Niema tu całej procedury czyszczenia palnika, jak przy kuchniach gazowych. Załączenie lub wyłączenie przewodu — to cała obsługa aparatu elektrycznego do gotowania.

W handlu spotykamy dziś *kuchenki* elektryczne, t. j. płytki, przez które na powierzchni lub wewnątrz przechodzą druty, a po załączeniu do kontaktu zaczynają się żarzyć. Ciepło można na takiej kuchence dowolnie regulować (3 stopnie natężenia).

Aparaty te są bardzo dogodne, zwłaszcza w czasach obecnych, gdzie jeden pokój musi być zarazem salonem, jadalnią i kuchnią. Imbryki do wody, maszynki do parzenia kawy, rondelki, piecyki do pieczenia mięsa i ciast, szafki do ogrzewania talerzy są już dziś rozpowszechnione, jedyną wadą ich jest wysoka stosunkowo cena aparatów jak i prądu elektrycznego. W razie potanienia tego ostatniego, co może nastąpić i u nas przez wprowadzenie „białego węgla“ (racjonalną elektryfikację kraju, przez wyzyskanie w elektrowniach wody z rzek i potoków), napewno zyskają one sobie uznanie wśród szerokich mas ludności.

W swoim czasie bardzo popularne, dziś wobec rozpowszechnienia się kuchni gazowych mniej używane, są maszynki naftowe marki „Primus“ i innych. Są one bardzo praktyczne, należy jednak dbać o czyste utrzymanie ich, a przed zapaleniem każdorazowo przekłuwać palnik specjalną igłą (nie zwyczajną lub szpilką). W razie wykipienia potraw należy maszynkę starannie oczyszczać, a o ile zauważy się jaką nieszczelność przewodów, natychmiast oddać do zalutowania.

Maszynki *spirytusowe* stale jeszcze pozostają w użyciu. Systemów jest bardzo wiele. Przy wszystkich należy zachowywać pewne środki ostrożności, ze względu na łatwą zapalność spirytusu, a więc np. nie dolewać spirytusu, kiedy płomień jeszcze się tli lub knot jest czerwony.

Wynalazek lat ostatnich to pastylki „Meta“, dzięki którym można w podróży gdziekolwiek ustawić minjaturową kuchenkę „Meta“ i na niej przygrzewać potrawy czy gotować herbatę.

„Meta“ zasila nietylko kuchenki — coraz pojawiają się na rynku handlowym nowe zdobyte przez nią dziedziny, a więc: żelazka do prasowania, aparaty do grzania karbówek, do grzania butelek dla niemowląt i t. p.

Z innych udoskonaleń, jakie stworzyła nowoczesna technika w zakresie gospodarstwa domowego, musimy wreszcie wymienić *żelazka gazowe* do prasowania, i *elektryczne*, stojaki do grzania rurek gazowe i elektryczne, zapalniczki elektryczne, aparaty do suszenia włosów, elektrycznie ogrzewane poduszki do suchych gorących okładów, i t. p.

———

Przechodzimy do sprawy oświetlania mieszkań. Najmniej bezwątpienia kłopotliwe i najwygodniejsze są lampy elektryczne. O tem, na co zważać przy kupnie lamp, była już mowa we wstępie ogólnym o elektryczności. Ponieważ w sprzedaży są żarówki o różnej sile światła, = ilości świec, należy je dobierać zależnie od potrzeby. A więc lampa do dużej sali czy pracowni musi być większa, niż lampka na stolik nocny. Nadto, jako lampki nocne mogą służyć świece elektryczne z maleńką, a minimalnie zużywającą prąd, żarówką. Jednym z ostatnich wynalazków oszczędności francuskiej jest malutka żarówka, którą można przytwierdzić do książki podczas czytania. Światło pada na czytaną stronicę i oświetla ją dostatecznie, podczas gdy w pokoju panuje mrok. Do czytania, szycia lub rysowania używa się dziś lamp niebieskich, których światło mniej męczy wzrok niż przejrzystych. Wogóle należy stosować żarówki ze szkła mlecznego, dające światło rozproszone, nie drażniące oczu. Nie należy też używać dla rzekomej oszczędności żarówek zbyt małych (np. w kuchniach) gdyż przy skąpem oświetleniu nie można pracować dokładnie, nadto mdłe oświetlenie działa ujemnie na stronę

psychiczną pracownika, wywołuje szybkie znużenie i nudę.

Lampy gazowe dają światło łagodne i zdrowsze dla oczu niż elektryczne. Dziś używa się wyłącznie lamp Auerowskich, w których nie pali płomień gazowy (jak dawniej, przed wprowadzeniem udoskonalenia Auera) lecz żarzy się siatka (t. zw. pończoszka) rozgrzana płomieniem gazowym. Ujemną cechą lamp gazowych jest niedogodność przy zapalaniu ich. Zapalając lampę gazową należy trzymać zapałkę pod lampą a nie nad nią, gdyż najmniejszy odłamek fosforu może, padając na siatkę, uszkodzić ją. Siatki uszkodzone wydają brzydkie światło, i muszą być zastąpione nowemi. Istnieją w tym celu specjalne zapalniczki do gazu, różnych systemów.

Lampy *naftowe*, mimo, że niedogodne, są jeszcze tak rozpowszechnione w użyciu, że trudno je pominąć, przy omawianiu sposobów oświetlenia.

Podstawową zasadą dobrego oświetlenia naftowego jest staranne utrzymywanie lamp.

Rezerwoar lampy nie powinien być nigdy zanadto napełniony naftą, ale dolewać doń naftę trzeba codziennie i to rano, podczas porannego sprzątania, a nie wieczór, lub o zmierzchu. Lekkomyślnością jest nalewać lampę przy świetle, bo o wybuch nietrudno. Knot lampy nie powinien być zanieczyszczony i zwęglony — trzeba go ucinać równo, ale codzienne obcinanie nie jest konieczne. Po nalaniu nafty należy lampę zzewnątrz wytrzeć, aby spływająca po rezerwoarze nafta nie brudziła stołu, na którym się ją postawi. Palnik musi być zawsze dobrze wyczyszczony, aby nie pozostały w nim spalone części knota. Knot powinien być dobrany do otworu palnika i z plecionki na ten cel wyrabianej. Zastępowanie go materjałami domowemi (barchan, stare pończochy) nigdy nie daje tak dobrych wyników. Knot powinien być dosyć długi, aby był zanurzony w nafcie, która w takim razie przenika poprzez włókna do palnika. Dlatego sztukowanie knota przez spinanie szpilką nie może dać tak jednostajnego dopływu nafty, jak się to dzieje przy całym jednolitym knocie. Cylindry lampy naftowych pękają często (co przesądne służące uważają za zły omen) wskutek tego, że szkło rozgrzane prędzej się rozszerza niż otaczający je metal, a ściśnięte oprawką metalową pęknąć musi. Trzeba dobierać takie cylindry, które luźno siedzą w oprawce. Nadto zahartujemy je przed pękaniem, zagotowując je przed pierwszem użyciem w naczyniu z osoloną wodą (nie kłaść do wrzątku, lecz do *zimnej* wody, owinięte w siano, słomę lub gałganek).

Zapalając lampę naftową należy po zapaleniu knot obniżyć, a po chwili uregulować płomień— w ten sposób zapalana lampa nie będzie kopcić.

Gaszenie lamp to też skomplikowana sprawa w gospodarstwie. *Nie należy* gasić lamp *zdołu*, bo to może łatwo spowodować wybuch nagromadzonych w lampie gazów. Racjonalne jest gaszenie lampy *zgóry*, skręciwszy uprzednio knot. Lampy wiszące należy ściągnąć wdół i też gasić od góry. W sklepach z lampami naftowemi można nabyć pompki do gaszenia wiszących lamp.

Lampy *żarowe*, według zasady Auerowskiej mogą być też ogrzewane naftą. Ze względu na wysoką wartość kaloryczną nafty można w ten sposób tanim kosztem uzyskać piękne oświetlenie. Ujemna strona, to psucie się takich lamp, czyli niedoskonałość techniczna konstrukcji.

Na tej samej zasadzie są również konstruowane lampy *spirytusowe* — żarowe, zużywające mało spirytusu, wydzielające tylko zbyt wiele ciepła, co w porze letniej nie jest pożądanem. Należy też zwrócić uwagę na lampy *karbidowe*, dające jasne światło, jak gazowe. Składają się zazwyczaj z rezerwoaru z karbidem i drugiego, mniejszego, z wodą. Woda spływa kroplami na karbid — z czego powstaje gaz, jasno płonący.

Wreszcie kilka słów o latarkach jako oświetleniu „podręcznem". W gospodarstwie znane są przenośne latarnie karbidowe i acetylenowe, a jako kieszonkowe rozpowszechniają się coraz bardziej latarki elektryczne z suchą baterją. Nie powinno ich braknąć w damskich torebkach, bo przydają się bardzo często (marki: „Centra", „Tytan" i inne).

Żelazka do prasowania *gazowe* nagrzewa się na specjalnym do tego celu palniku. Przy większem prasowaniu należy mieć dwa żelazka, z których jedno się grzeje, podczas, gdy drugiem prasujemy. Przy instalowaniu żelazka należy łączyć je z przewodem gazowym zapomocą skręcanej rury metalowej, a nie zapomocą węża gumowego, w którym o nieszczelność nietrudno, (odnosi się to i do innych apartów gazowych, przy których wchodzi w grę łączenie ich z przewodem).

Żelazka *elektryczne* są bardzo praktyczne. O ile prasuje się dłużej, należy po jakimś czasie na chwilę żelazko z kontaktu wyłączyć, aby zapobiec ewentualnemu przepalaniu się drucików wewnątrz żelazka. Częste spalanie się stopek (lamelek) platynowych w kontaktach, do których załącza się żelazka elektryczne, wynika zwykle z tego, że stopki te są za „słabe". Do prasowania powinny być założone 6-amperowe, podczas gdy normalnie w kontaktach znajdują się 2-A. najwyżej 4-Amperowe.

Żelazka *spirytusowe* są bardzo praktyczne, zwłaszcza w podróży i na letniskach. Przy napełnianiu rezerwoaru spirytusem, należy zachować środki ostrożności.

Mimo tych udogodnień często jeszcze spotyka się w użyciu żelazka z *duszą i węglowe*. Dusze żelazek kruszą się przez częste nagrzewanie, toteż co

pewien czas należy je zastępować nowemi, aby się żelaza dobrze nagrzewały.

Żelazka *węglowe* powinny mieć zapewniony dostęp powietrza, które, przepływając, powoduje żarzenie się węgla. W żelazkach takich znajduje się zwykle ruszt, a niektóre z nich są zaopatrzone w kominki, które wzmacniają ciąg powietrza w żelazku. O ile używa się do prasowania kupnych węgli bukowych, należy je przed użyciem zmoczyć wodą, gdyż lepiej się żarzą. Ujemna strona prasowania żelazkiem węglowem, to niemiły zapach węgla, który często przyprawia prasowaczkę o zawrót lub ból głowy, oraz możliwość zbrudzenia czy spalenia bielizny iskrą, odłamkiem węgla, czy popiołem.

GRUPA IX. WYKŁAD 7.

KUCHNIA WYKWINTNA

PANI ELŻBIETA

Leguminy gorące i zimne.

Leguminy gorące zwykle są uważane za mniej wykwintne od zimnych i za nieodpowiednie do podawania na większych przyjęciach. Jest to pogląd zupełnie niesłuszny. Przedewszystkiem, jeśli chodzi o ścisłość to dobra legumina gorąca, jako trudniejsza do wykonania i często kosztowniejsza od zimnej w niczem jej w wykwincie ustępować nie powinna. Dalej, w dawnej kuchni francuskiej, która naszej, polskiej, za wzór służy, przy długich obiadach zawsze dwie podawano leguminy — jedną gorącą, drugą zimną. Nakoniec przy dzisiejszych, krótszych i lżejszych jadłospisach, gorąca legumina często jest konieczna dla uzupełnienia pożywności skromnego obiadu, lub kolacji. Naprzykład jeśli podamy jakiś barszczyk pomidorowy w filiżankach z minjaturowemi pasztecikami, czy djablotkami, muszelki z ryby pod beszamelem, kuropatwy, lub jeszcze smaczniejsze lecz i jeszcze mniejsze przepiórki z kompotem, albo też zamiast rybnych muszelek przed pieczystem damy po niem — w zależności od pory roku — szparagi albo brukselkę, to jakaś melba chociażby najwykwintniejsza ananasowa, nie przyczyni się do nasycenia gości o lepszym apetycie, gdy przeciwnie babka ponczowa („savarin"), z gorącym sosem morelowym, lub budyń sagowy z szodonem bardzo przyjemnie zakończą i uzupełnią biesiadę.

Pozwoliłam sobie dłużej zatrzymać się nad tematem, który należy właściwie do wykładu o jadłospisach, aby przekonać słuchaczki, że w kuchni wykwintnej i leguminom gorącym poczesne miejsce się należy. Teraz przejdę już do wyliczenia tych rodzajów legumin, które są uważane za najwykwintniejsze i do praktycznych wskazówek, co do ich wykonywania.

Z najcięższych i najpożywniejszych budyniów najkosztowniejszym, w ojczyznie swej, Anglji i tylko w okresie Świąt Bożego Narodzenia używanym, jest plum-pudding, którego przepisy w niemal każdej książce kucharskiej znaleźć można. Odznacza się on tem, że raz zrobiony, w suchem i chłodnem miejscu przechowany, całymi miesiącami leżeć może i dobrze przygrzany zawsze jest gotowy do użycia. Anglicy go odgrzewają w dużym kawałku. Na nasz, polski gust dużo jest smaczniejszy, jeśli pokrajany w plastry i ułożony na ogniotrwałym półmisku, polejemy obficie szodonem, lub winnym sosem i wstawimy na kwadrans do pieca, resztę szodonu lub winnego sosu podając w sosjerce.

Pozatem do budyni wykwintniejszych zaliczamy: orzechowy, migdałowy, sagowy, ponczowy budyń z baby lub placka w kuchni międzynarodowej noszący nazwę „Cabinet pudding", kasztanowy i czekoladowy — chociaż i zwykły budyń z sera artystycznie wykonany sąsiedztwa z innemi wykwintnemi daniami wstydzić się nie potrzebuje. Do wszystkich tych budyniów odpowiednim jest sos szodonowy, do niektórych czekoladowy lub waniljowy, co zwykle wskazują poszczególne przepisy. Przy gotowaniu budyniów zachowuje się następujące ostrożności: forma powinna być szczelnie zamknięta, woda w rondlu powinna dochodzić do połowy wysokości formy — większa ilość grozi wlaniem się do formy, mniejsza niedogotowaniem budyniu. Przy większych budyniach wody wrzącej parokrotnie się dolewa. Budynie, po ugotowaniu trzyma się z formą w gorącej wodzie i wykłada dopiero w chwili podania na półmisek. Stygnąc na półmisku tracą lekkość, swą najważniejszą zaletę. W bardziej staroświeckiej kuchni masę budyniową zapieczoną na półmisku nazywano z niemiecka „Mehlspeise", dzisiaj sposób ten rzadko bywa stosowany.

Budynie gotuje się w spejalnych formach, za wyjątkiem plum-puddingu, który się zwykle gotuje w serwecie. Na półmiskach zapieczone leguminy, znacznie lżejsze od budyniów noszą ogólną nazwę sufletów i w znacznej większości stanowią odpowiednie do lepszych obiadów danie.

Masa na suflety tem się głównie różni od budyniowej, że jest dużo lżejsza, zawiera mniej składników mącznych, często ich zupełnie nawet nie zawiera. W sufletach najważniejszą rolę grają ubite na pianę białka. Toteż należy brać na nie jaknajświeższe jaja licząc przy obfitszych obiadach trzy jaja na pięć osób, przy skromniejszych po jednem jajku na osobę. Białka należy tak mocno ubić, aby dotknięta palcem piana prawie się pod nim nie uginała.

Jako dodatek do podstawowego materjału na suflet używamy zwykle tartej bułeczki, czasem tartych biszkopcików. Piecze się suflety w umiarkowanie gorącym piecu. Średniego rozmiaru suflet siedzi w piecu około 20 minut. Ponieważ suflety natychmiast po wyjęciu z pieca powinny być podawane na stół, gdyż stojąc opadają, tracą smak i stają się niepozorne, lepiej jest aby biesiadnicy na nie nieco zaczekali, niż żeby one na podanie czekać miały. Przy obiedzie z czterech dań wsadza się suflet do pieca w chwili gdy goście zaczynają jeść zupę, przy dłuższych obiadach z pięciu lub sześciu dań odpowiednio później. Aby powierzchnia sufleta ładnie się zrumieniła i wogóle się ładnie prezentowała, ugładzamy ją nożem, następnie karbujemy w karpią łuskę srebrną łyżeczką maczaną w odrobinie śmietanki, nakoniec delikatnie posypujemy grubym kryształem.

Do sufletów podaje się zwykle zimną śmietankę, czasem syrop owocowy. Delikatne suflety można ubierać wkoło makaronikami, wiórkami migdałowymi, tak zwanymi „bouchéés" i t. p. Należy to czynić bardzo prędko aby suflet nie opadł przed podaniem.

Mamy bardzo bogaty wybór sufletów, gdyż prawie z każdego rodzaju owoców można robić suflety: z cytryn i pomarańcz, z moreli i brzoskwiń i t. d., ponadto suflety: migdałowy, orzechowy, kasztanowy, czekoladowy, z palonego cukru (crème brulée), wszystkie należą do dań smacznych i wykwintnych.

Specjalną grupę sufletów stanowią tak zwane koksy owocowe a głównie konfiturowe. Składają się one poza owocem i cukrem tylko z samych białek. Ponieważ nawet w bardzo wykwintnie prowadzonych kuchniach obowiązuje pewnego rodzaju oszczędność, polegająca na nie marnowaniu niczego, koksy należy podawać wtedy, kiedy robimy jakieś danie, naprzykład pieczywo, do których się używa dużo żółtek. Aby koks się udał, nie dosyć jest ubić sztywną pianę z białek, należy następnie tę pianę uwiercić doskonale z owocową masą aż nabierze połysku. Sok z cytryny wciśnięty przy takiem wierceniu ogromnie pomaga. Piecze się koksy na ogniotrwałym półmisku wysmarowanym masłem. Można ułożony w kopułę koks zręcznie zakręcić drewnianą łyżką aby mu nadać kształt turbanu, poczem posypać kryształem i natychmiast wsadzić w piec. Piecze się tyleż czasu co zwykły suflet. Podaje ze śmietanką dobrze zastudzoną.

Zwyczajne grzanki ładnie zrumienione i pokryte ładnym plastrem smażonego ananasa lub pomarańczy mogą być podane jako bardzo wykwintna legumina.

Pewien rodzaj kaszy, zwanej po rosyjsku „gurjewska", składający się z kaszki krakowskiej, kożuszków śmietankowych i orzechów tłuczonych, a po zapieczeniu ubrany konfiturami ananasowemi, melonami lub morelami, jest uważany za danie godne królewskich stołów.

Wszelkie leguminy owocowe zapiekane we francuskiem cieście, lub w pianie z jaj, o ile są dobrze wykonane należą do dań mogących figurować w wykwintnych jadłospisach.

Specjalnych słów kilka należy się w dawnej Polsce wysoko cenionym babom na gorąco, dzisiaj z francuska zwanym „Savarin", „Mazarini" i „Montmorency". Wszystkie one różnią się tylko co do dodatków i sosów a robią z ciasta drożdżowego, bardzo obficie zaprawionego żółtkami. Pozatem wymagają dużo i dobrych drożdży. Piecze się je zwykle w formach z dużą rurką pośrodku. W handlu są takie formy specjalne do bab ponczowych. Piec należy jak zwykle baby i natychmiast po wyjęciu z pieca zanurzyć całe w lekkim syropie z cukru i wody, zaprawionym stosownie do gatunku baby arakiem z cytryną lub jakimś aromatycznym likierem. Niezależnie od tego pusty środek baby napełnia się jakimbądź dobrym kompotem z owoców i podaje do niej w sosjerce sos owocowy (morelowy!).

Jeżeli przejrzymy dokładnie wszystkie rodzaje legumin zimnych podawanych jako dania wyszukane, spotkamy cztery grupy zasadnicze: galarety, kremy, lody zamrażane z różnych mas i lody zamrażane z piany czyli kremy mrożone. Galarety zwykłe przezroczyste robione z soku owocowego, wina lub jakimś alkoholem aromatycznym (rumem, arakiem, likierem), są nadzwyczaj łatwe do zrobienia. Cała robota polega na smacznem zaprawieniu syropu i dodaniu odpowiedniej ilości żelatyny. Jeśli płyn nie dosyć klarowny, należy go sklarować białkiem jak panie się uczyły przy galaretach rybnych i mięsnych. Galarety podajemy bądź wyłożone z formy na półmisek, bądź też zastudzone w kryształowych salaterkach. Te ostatnie potrzebują znacznie mniej żelatyny. Przeważnie zalewa się w salaterkach owoce kompotowe, czasem surowe, np. piękne truskawki, bujne maliny, delikatne, obrane ze skórki morele lub brzoskwinie, pomarańcze, płatki banana lub ananasa. Owoce gotowane można przełożyć konfiturami osączonymi z syropu. Można też zmięszać kilka gatunków owocu. Zawsze należy uważać ażeby smak owoców i galarety je zalewającej stanowiły jedną, harmonijną całość.

Dajemy nazwę blanc-manger galarecie zrobionej na podstawie płynu mlecznego — a zatem nieprzezroczystego, jak to: czekoladowego, kawowego, migdałowego, waniljowego.

Kremów odróżniamy dwa gatunki: z bitej śmietanki, czyli kremy surowe i ze śmietanki z żółtkami czyli kremy zaciągane. Żelatyny na kremy się liczy dwa deka na krem z trzech kwaterek śmietanki. Śmietanka kremowa powinna być nadzwyczaj gęsta i doskonale zastudzona. Czasem zamiast śmietanki. można na krem użyć młodej śmietany, bo nie lekki kwasek w kremie zawadza, lecz przykra gorycz długo stojącej śmietanki lub śmietany. Żelatynę rozmoczoną w zimnej wodzie rozpuszcza się w paru łyżkach wody gorącej. Następnie miesza z paru łyżkami masy kremowej i dopiero dodaje do reszty. Żelatyna wlana wprost do zimnego kremu zawsze będzie w nim formowała kluski, a nie zetnie równo całości. Natychmiast po zmięszaniu kremu z żelatyną przelać go do formy, gdyż prędko się ścina.

Na kremy zaciągane używamy zwykle połowę masy zaciągniętej na ogniu z żółtek, cukru i śmietanki, jak na lody lub sos waniljowy, a drugą połowę śmietanki ubitej na krem. Poza różnymi gatunkami — właściwie smakami — kremów śmietankowych często mięszanych z owocami: krem jabłeczny, poziomkowy, kasztanowy i t. p., dobry i elegancki jest krem szodonowy.

Klasyczną leguminę od przyjęć stanowią wszelkie gatunki lodów. Wykonanie lodów, dzięki wszędzie używanym maszynkom szwedzkim jest zabawką. Maszynkę taką kręcić może dziecko dziesięcioletnie. Cała robota polega na odpowiedniem zaprawieniu masy lodowej. Przy jej zaprawieniu są pewne zasady niezmienne, o których pamiętać należy. Ponieważ lody niedość słodkie nigdy ładnie się nie zetną a pozostają śnieżkowate, nie należy nigdy do lodów żałować cukru, szczególniej do lodów owocowych — lepsze zawsze są lody przesłodzone niż niedosłodzone. Do lodów owocowych, o ile owoc na nie zużyty nie jest dosyć kwaśny, samo przez się należy dodawać soku cytrynowego, lub w braku świeżych cytryn — kwasku. Nic nie ma bardziej mdłego jak lody owocowe niedosyć wyraźnie kwaskowe. Chcąc nadać lodom owocowym pewną miękkość smaku. do nawpół ukręconych wpuszczamy kilka surowych białek od trzech do czterech białek na litr płynu.

Lody śmietankowe dawniej zaprawiano tylko żółtkami. dzisiaj dodajemy do nich także białka surowe na dokręceniu. bądź też zaciągamy masę śmietankową całymi jajami. i jedno i drugie daje doskonałe rezultaty. Wykwintny smak lodów całkowicie zależy od gatunku śmietanki. nie gęstej, lecz bardzo świeżej i od aromatów na nie używanych. Naprzykład lody kawowe z kawy parzonej są bardzo smaczne ale nie mogą dorównać lodom na które uparzona, wrząca śmietanka zostaje nalana na świeżo upalone, całe ziarna kawy. Śmietanka nabiera wybornego aromatu, nie zmieniając prawie koloru. Oczywiście, bardzo kosztowna kawa przytem się marnuje.

Wszystkie gatunki lodów owocowych i robionych na podstawie śmietanki lub nawet bardzo dobrego mleka są smaczne, wykwintne sposoby podawania ich polegają: na nadawaniu im ładnych kształtów, na umiejętnem mięszaniu gatunków.

Więc tak zwane „melby“ są to lody podawane w specjalnych, płaskich puharach lub również płaskich kieliszkach od szampana. Przekłada się je jakiemiś wykwintnemi owocami: brzoskwiniami, morelami, ananasem, bardzo dobremi gruszkami (wszystkie ugotowane jak na kompot), ubiera wiórkami migdałowemi, lekkimi biszkopcikami, makaronikami, konfiturami. Nie sposób podać dokładnych wskazówek. Każda pani domu, każda kuchmistrzyni, każdy kucharz mają swoje kombinacje smakowe i dekoracyjne, jest to pole do popisów dla osób pomysłowych. mających gust i smak wyrobiony.

Inny sposób eleganckiego podawania są to bomby. Bądź mięszane z kilku gatunków lodów (glaces panachées), bądź nadziewane.

Na pierwsze przyrządza się w dwóch lub trzech mniejszych puszkach lody o wyraźnie różnych kolorach, np.: ananasowe lub cytrynowe — białe, malinowe lub truskawkowe — różowe i czekoladowe, lub crème brulée — ciemne. Następnie w ustawionej w lodzie z solą dużej puszce lub formie układa warstwami lub nieprawidłowymi kawałami te różne gatunki i po napełnieniu formy jeszcze raz ją mocno zamraża.

Do bomb wykłada się dno i brzegi formy jednym gatunkiem lodów, napełnia wnętrze innym gatunkiem zawsze biorąc smaki i kolory wyraźnie różne. Bomba może też być napełniona inną masą niż lodową — naprzykład tartą pralinową czekoladą, tartymi makaronikami. biszkoptem z konfiturami i t. p. Chodzi o utrzymanie tak niskiej temperatury ścianek bomby, aby to nadzienie nie rozmokło.

Do takich bomb można podać gorący sos czekoladowy, waniljowy lub szodonowy, co, siłą kontrastu. daje nadzwyczajne efekty smakowe. Lub też bardzo mocno zamrożone lody, po wyłożeniu z formy pokryć merengą (pianą z białek z cukrem i wanilją) i merengę tę zrumienić gorącem żelazem.

Kawa i czekolada mrożona są daniami specjalnie podwieczorkowymi. Są to lody niezbyt mocno zamrożone i podawane w kubeczkach lub naczyńkach i pokryte warstwą bitej śmietanki z wanilją.

Poncz mrożony stosowany w bardzo długich i wykwintnych obiadach jako danie oświeżające smak. pomiędzy rybą a pieczystem lub na wykwint-

nych przyjęciach wieczornych jako chłodnik obnoszony na tacach, robi się z lodów owocowych zaprawionych białkami, przed ostatecznem ich ukręceniem, a następnie rumem, arakiem, likierami lub szampanem zależnie od gatunku i zasadniczego smaku lodów. Naprzykład do lodów cytrynowych — arak lub rum i wino reńskie. Do lodów brzoskwiniowych — szampan i likier Marasquino.

Plombjery i kremy mrożone, robione z bitej śmietanki, zamrażają się bez kręcenia w puszce, a tylko zapomocą zasypania naczynia z niemi lodem z solą i pozostawieniem tak conajmniej do sześciu godzin. Kremy mrożone mogą być robione w zwyczajnym, miedzianym rondlu ze szczelną pokrywą. Plombjery zwykle bywają przekładane owocami smażonymi w cukrze, pomiędzy którymi specjalnie ceniona jest anżelika i ananas, jako najbardziej aromatyczna. Wyborna kombinacja lodów z mrożonym kremem, lub nawet wprost z bitą śmietaną są tak liczne, że może ich tylko nauczyć długoletnia praktyka, albo bardzo dobry podręcznik kulinarny.

GRUPA XII. WYKŁAD 2.

ROŻNE RODZAJE PRZYJĘĆ

WANDA DOBRZAŃSKA

Przyjęcia weselne. W urządzaniu przyjęć weselnych wprowadza się — jak zresztą we wszystkich dziedzinach życia — zmiany, chodzące w parze z nastrojem oszczędnościowym, który narzuca nam chwila bieżąca.

Wprawdzie ślub o zmroku — ślub w śnieżnych jedwabiach i zwojach przezroczystego welonu, był, jest i będzie marzeniem każdej panny młodej, jednakże pociąga on za sobą, tak poważne koszty, że, pomimo niezaprzeczonego uroku i łez, jakiemi oblewa się konieczność wyrzeczenia — głos rozsądku bierze górę, a paradny ślub wieczorny zmienia się w skromną ranną ceremonję.

Ponieważ „na czasie“ będzie omówienie ślubu, jak najskromniejszego, rozpocznijmy od takiego, który finansują samodzielni państwo młodzi i to finansują ze swoich skromnych funduszów, lub mozolnie składanych oszczędności. Orszak takiego ślubu składa się z nielicznych osób najbliższych, lub tylko z dwóch zaproszonych świadków.

Najpraktyczniejszym i najmilszym typem przyjęcia będzie tutaj elegancki five o'clock, urządzony pomiędzy 5 — 7 pp. u rodziców panny młodej, albo też u krewnych, czy przyjaciół.

Przyjęcie „słodkie“: torty, drobne ciasteczka, owoce, wino węgierskie, czarna kawa; można też podać herbatę, maleńkie tartinki, a później dopiero słodycze i owoce.

Ślub w godzinach południowych (12 w południe) zalicza się już do wystawniejszych. Przyjęcie — to zazwyczaj drugie śniadanie o typie zwanym „déjeuner dinatoire“; jadłospis może być skromny, lub wykwintny, w każdym razie trzeba układając go rządzić się prawidłami specjalnemi, przystosowanemi do tego rodzaju posiłków. Uwzględniając budżety o nierównomiernej rozciągliwości podaję trzy typy jadłospisów od najwykwintniejszego, do skromnego.

Typ. I.

Na 15 minut przed podaniem śniadania podaje się do salonu silnie zamrożone cock taile w szklanych puharkach.

Śniadanie.

Zupa-krem w filiżankach.
Paszteciki-diablotki z francuskiego ciasta.
Wino Madera.

Łosoś z wody z masłem i cytryną, albo
Majonez z łososia.
Wino białe francuskie (Bordeaux).

Polędwice wołowe po angielsku — kartofelki „pommes pailles“ — sałata zielona.
Wino francuskie (Burgund) białe i czerwone.

Szparagi, albo bukiet z wykwintnych jarzyn sezonowych.
Bażanty z kompotem, albo indyki z kasztanami.
Wino — szampan mrożony.
Lody, albo melba.

Czarna kawa, konjak, owoce, stary węgrzyn (podane w salonie).

Typ. II.

Barszcz, albo buljon w filiżankach.
Paszteciki francuskie.
Sandacz po parysku (zapiekany z pieczarkami).
Białe wino francuskie.

Combry sarnie, albo combry baranie — krokiety z kartofli — sałata.
Wino francuskie białe i czerwone.

Krem mrożony z owocami.
Czarna kawa — likiery.

Torty i owoce — wino węgierskie.

TYP III.

Buljon w filiżankach z pasztecikami.

Szynka na gorąco z groszkiem zielonym.

Wino krajowe białe i czerwone.

Perliczki z kompotem, albo kurczęta z sałatą.

Torty.

Czarna kawa.

Obiad weselny, który podaje się na przyjęciach towarzyszących ceremonji ślubnej przedwieczornej, wymaga stołu jadalnego dekorowanego bogato białemi kwiatami i zielenią; jadłospis bywa zazwyczaj obfity i bardzo wykwintny. Różni się on od wykwintnego drugiego śniadania tem, że poprzedzają go przekąski, lub maleńkie tartinki układane na srebrnych tacach, konjak, wódki, nalewki, podawane na pół godziny — godzinę, przed obiadem. Zasadniczą różnicą jest też podanie zupy na talerzach, a nie w filiżankach.

Około północy, albo pomiędzy 1 — 2 po północy, jeżeli zabawa taneczna dłużej się przeciąga, podaje się cukrową kolację, zorganizowanie której obowiązuje pana młodego.

W skład cukrowej kolacji wchodzą: torty, cukry, owoce, sałatki mrożone z owoców, stary węgrzyn, wino szampańskie.

Po cukrowej kolacji państwo młodzi wyjeżdżają do siebie, co nie obowiązuje gości do rozejścia się.

Jeżeli młoda para, bezpośrednio po przyjęciu weselnem, wyjeżdża w podróż poślubną, goście weselni odprowadzają ją na kolej w strojach weselnych.

Zimny bufet. Często, coraz częściej w braku licznej i wyszkolonej służby, spotykany typ przyjęcia, to zimny bufet. Odciąża on panią domu od konieczności znikania za kulisami salonu i jadalni w chwilach, gdy goście są już zgromadzeni, pozwala przygotować wszystko przed ich przybyciem i oddać się swobodnie rozmowie, czy zabawie.

Zimny bufet urządzamy na stole jadalnym ustawionym tak, aby ze wszystkich stron dostęp był wolny. Kilka, czy kilkanaście małych stoliczków, rozstawionych w jadalnym pokoju ułatwia spożywanie potraw, które nie wymagają obnoszenia. Każdy radzi sobie sam, znajdując na stole wszystko co mu jest potrzebne, a więc: noże, widelce i łyżeczki, serwetki, rozstawione i poukładane nie w jednym, a w kilku punktach stołu.

Rolą służby będzie już tylko roznoszenie napojów gorących (barszcz w filiżankach, herbata, kawa), nalewanie wódek i wina, usuwanie niepotrzebnych, zbrudzonych naczyń i sztućca, a w miarę potrzeby zastępowanie ich czystemi.

Bufet musi być zastawiony tylko zimnemi daniami, albo zimnemi i gorącemi. Ryby w galarecie i majonezie, ryby wędzone, z puszek; marynaty, sałatki, sosy z jarzyn i sałaty zielone: majonezowy, tatarski, remoulade, cumberland; zimne mięsa: rozbef, szynka na zimno, cielęcina, drób, dziczyzna, prosię po rusku, lub w galarecie; z dań gorących najodpowiedniejsze będą grzyby w śmietanie, pasztet na gorąco, przy skromniejszych przyjęciach wyborowy bigos. Dania gorące powinny być podane w doskonale wygrzanych ogniotrwałych naczyniach (ozdobnych) zaopatrzonych w przykrywy, które pozwalają utrzymać czas dłuższy wysoką temperaturę potraw.

Kompoty, sałaty ze świeżych owoców, galarety owocowe, torty, drobne ciasteczka, owoce ustawia się również na stole, tylko desery mrożone, jak: krem, lody, melbę podaje się w ostatniej chwili, roznosząc je w puharkach szklanych ustawionych na tacach.

Aczkolwiek drugie śniadania nie są u nas tak częstą formą przyjęcia, jak na zachodzie, gdzie typowy „lunch“ należy do codziennych zwyczai, to jednak *drugie śniadania gorące,* coraz częściej gromadzą dokoła stołu kilka, lub kilkanaście zaproszonych osób.

Drugie śniadanie dobrze zestawione powinna cechować lekkość podawanych pokarmów, należy się bowiem liczyć z tem, że najczęściej wraca się po nim jeszcze do czynnego życia, nieraz do intensywnej pracy, a ociężałość spowodowana zbyt obfitym posiłkiem, byłaby tem samem niewskazana.

Układając jadłospis drugiego śniadania kierujemy się doborem potraw specjalnych, pomijając dania o wybitnym charakterze obiadowym.

Mamy tutaj do dyspozycji bogatą dziedzinę, na którą składają się: jaja, ryby, jarzyny, lekkie dania mięsne, sałaty z jarzyn i sałaty zielone, budynie, omlety, suflety, zapiekanki, paszteciki, pierożki, grzyby, wreszcie leguminy gorące, owoce, sałaty z owoców i t. p.

Dobór potraw zależy, jak w każdym zresztą jadłospisie od sezonu, dostarczającego nam produktów o różnym typie, trzeba tylko umieć wybrać z nich najodpowiedniejsze i wykorzystać ich w sposób odpowiedni.

Dla przykładu podaję tutaj dwa typy (skromny i wystawny) proszonego drugiego śniadania:

Drugie śniadanie skromne.

Barszcz w filiżankach.

Omlet po francusku z pieczarkami, albo groszkiem zielonym.

Kotleciki baranie z kostką — sos soubise — kartofelki pommes pailles — sałata zielona.

Grzanki z owocami, albo sałatka z owoców.

Napoje: piwo jasne i ciemne; woda mineralna.

Śniadanie wystawne.

Grzyby zapiekane w tygielkach.

Zupa czysta pomidorowa w filiżankach — grzaneczki z parmezanem.

Budyń z jarzyn — sos mousseline.

Kotlety z piersi od kury (bite) — sałata zielona.

Mrożona sałata ze świeżych owoców sezonowych, albo torcik francuski z owocami.

Sery.

Napoje: porter, piwo, wino francuskie białe i czerwone.

Omawiając różne typy drugich śniadań, należy poświęcić też słów kilka drugim śniadaniom spożywanym na świeżem powietrzu w okresie zimowych polowań.

Drugie śniadania spożywane w polu, lub w lesie na mrozie, czy w najlepszym razie w chłodnej, przejmującej atmosferze, która wystudza nadzwyczaj szybko podawane potrawy, wymaga specjalnej techniki i umiejętnego opanowania wszystkich nasuwających się trudności.

Przedewszystkiem należy liczyć się nietylko z temperaturą, ale i z tem, że potrawy muszą być łatwe do spożycia, niewymagające równoczesnego używania noża i widelca, co przy jedzeniu w pozycji stojącej, byłoby więcej niż kłopotliwe, a nawet niemożliwe. Ograniczenia jakie nasuwają się tutaj co do różnorodności dań, wysuwają na pierwszy plan konieczną dbałość o tem smaczniejsze ich przyrządzenie. Wioząc drugie śniadanie do lasu, lub w pole, musimy zabierać potrawy w naczyniach dużych (w dużych ilościach dłużej zatrzymują wysoką temperaturę), doskonale wygrzanych i bardzo starannie zabezpieczonych. Najodpowiedniejszemi daniami będą tutaj: bigos, flaki, gulasz i t. p. jednem słowem wszelkie dania, które można spożywać bez pomocy noża.

Potrawy umieszczamy w dużych, silnie wygrzanych rondlach, lub w płaskich rynkach ogniotrwałych, nakrywamy doskonale dopasowaną przykrywą, owijamy serwetą, a na wierzch ciepłym kocem; tak zabezpieczone przed zimnem ustawia się w koszach wypełnionych sianem i okrywa jeszcze z wierzchu kocami.

Talerze, również doskonale wygrzane, należy zapakować w kosze wyłożone sianem i wysłane czystem płótnem, aby ich już na miejscu nie przecierać. Łyżki półmiskowe (w tym wypadku najczęściej wazowe), powinny być dostosowane wielkością do naczyń, w jakich podamy potrawy — zbyt małe przyczynią nam dużo kłopotu, topiąc się w przepaścistych rondlach. Chleb pokrajany w równe, zręczne kawałki i bułeczki, układa się w koszykach. Kieliszki do wódki powinny być dosyć duże i z grubego szkła; talerze do flaków, bigosu, gulaszu, lekko wgłębione, aby nałożenie większej ilości potrawy jednorazowo, nie sprawiało trudności.

Zastawa (talerze, szklanki, kieliszki, sztuciec) powinny być porządne, jednakowe, jednak skromne; śniadanie takie nie wymaga kosztownej, ani wykwintnej zastawy, która łatwo może ulec zniszczeniu.

Śniadanie myśliwskie składa się zazwyczaj z jednego obfitego dania.

Godzina i punkt zborny, czyli miejsce w jakiem śniadanie ma być spożywane, muszą być zgóry ustalone, a punktualne stawienie się zarówno osób przywożących śniadanie, jak i myśliwych, jest konieczne.

Pakując prowianty ustawiamy je w saniach. lub na bryczce, aby po zdjęciu chroniących od zimna koców, mogły być natychmiast, bez żadnych dalszych przygotowań, podawane.

Prowizoryczną jadalnią myśliwską powinno być zawsze miejsce zaciszne, osłonięte od wiatru, a zatem najlepiej jakiś cichy leśny zakątek, jakaś osłonięta polana. Można też na niej rozniecić ognisko i w ten sposób ułatwić sobie podgrzanie potraw, gdyby zanadto w drodze wystygły, umożliwiając równocześnie myśliwym ogrzanie się przy płonącem ognisku. Błyszczący miedziany kociołek, z wonnym bigosem, zawieszony nad rozżarzonemi węglami, wpobliżu sanie, na nich ułożone blaty drewniane, okryte obrusem, rozstawione naczynia, koszyczki z pieczywem, serwetki bibułkowe zręcznie rozmieszczone — oto uczta, przerastająca dla zgłodniałych i zziębniętych myśliwych rozkosze najwspanialej zastawionego stołu.

Śniadanie myśliwskie podawane na leśniczówce (pod dachem), wkracza już w zakres normalnych drugich śniadań; jednakże i tutaj zarówno w nakryciu, jak i w zestawieniu jadłospisu króluje swoboda, niepozbawiona staranności i estetyki, lecz wolna od wyszukania przyjęć, organizowanych w domu.

Istnieje jeszcze jedna forma przyjęcia, forma typowo współczesna, dostosowana zarówno do warunków materjalnych piętrzących tyle trudności, jak i do braku czasu, który nie pozwala upajać się drobiazgowemi przygotowaniami, jakim pani domu oddawała się dawniej z takiem przejęciem. Formą tą jest zapraszanie grona miłych nam i bliskich osób na wieczorną pogawędkę, lub na bridge'a *po kolacji.*

To co dawniej byłoby uważane za coś karygodnego — *przyjęcie, którego punktem ciężkości nie jest jak najobfitsze jedzenie* — dzisiaj jest chlebem powszednim, na spożywanie którego jakoś nikt dotąd nie wyrzeka.

Filiżanka gorącej, umiejętnie przyrządzonej i podanej herbaty, drobne domowe ciasteczka, lub ciasto, czy torcik, a w razie przeciągającej się gry w karty tartinki, herbata i trochę skromnych słodyczy, jako luksus, przy pomyślnej konjunkturze budżetowej owoce — oto milsze stokroć przyjęcie, jeżeli towarzyszy mu pogodna serdeczna atmosfera,

niż obfita kolacja, koszt której opłacono prywacjami szeregu dni powszednich.

Wraz z nauką o racjonalnem odżywianiu, która przedewszystkiem skreśla *nadmiar,* przepisowe uzewnętrznianie gościnności: jedzeniem, jedzeniem i jeszcze raz jedzeniem, nietylko przestało być obowiązującem, ale zalicza się do tak zwanego „złego tonu".

Wszystkie wskazówki dotyczące prawidłowego nakrywania stołu jadalnego, usługi przy stole, podawania potraw i napojów znajdą Panie w wykładach: „Utrzymanie bielizny stołowej, porcelany, szkła, sztućca" — zesz. 19, 20, 21, 22, 23 Kurs. Korespondencyjnych; „Usługa przy stole" — zesz. 32 i 34 Kursów Kor.; „Napoje zimne i gorące" — zesz. 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30 Kursów Koresp. i w zeszytach „Życia Praktycznego": „O przyjęciach i stole jadalnym" oraz „Co, kiedy i jak podawać".

GRUPA XI. WYKŁAD 1.

WYRÓB WIN OWOCOWYCH

ZOFJA SKĄPSKA.

Jabłka i gruszki mniej dorodne, spadłe z drzewa w stanie wykształconym nadają się na wyrób wina. W ten sposób zużytkowujemy owoce poobijane, trudne do zachowania. Przed przeróbką trzeba wykroić miejsca nadgniłe, nadpsute, siedliska pleśni i innych drobnoustroi. Zostawić jądra i ziarna, zawarty w nich garbnik, sprzyja klarowaniu. Jabłka przerabiać umyte, nieobierane, pod skórką mieści się najwięcej olejków eterycznych i garbnika. Kwaśniejsze jabłka i gruszki są odpowiedniejsze do wyrobu win, niż odmiany słodkie, które zawierają zamało garbnika, wydają moszcz (sok) mdły, śluzowaty, trudno klarujący się. Nie pozostawiać zbyt długo na drzewach, owoców odmian letnich, gdyż skład chemiczny zmienia się w nich i wydają sok o smaku mdłym. Odmiany jesienne i zimowe zbierać z drzew jaknajpóźniej — owoce te przed fabrykacją wina, muszą się odleżeć, przez co nabierają słodyczy. Jabłka nienadające się do jedzenia na świeżo, po przefermentowaniu wydają dobre wina. Jabłka leśne, to jest dzikie, dodane do jabłek ogrodowych, dają też znakomite wino, gdyż w czasie fermentacji zmienia się smak i aromat wina. Jabłuszka rajskie rodzące zwykle obficie, w gospodarstwie domowem przerabia się w niewielkiej ilości, można ich użyć na wino, gdyż po przefermentowaniu rajskich jabłuszek drożdżami szlachetnemi, otrzymujemy doskonałe wino.

Szlachetne grusze zawierają w swym składzie zamało kwasu i garbnika, dają wina mdłe i śluzowate, zaś dzikie gruszki, wyrosłe w polu, na miedzach, są doskonałym materjałem na wina. Duży procent olejków eterycznych, czyni owoc smacznym przy spożywaniu go na świeżo i w kompotach, jednak nie przyczynia się do dobroci wina. Owoce o zbyt wybitnym aromacie, jak: truskawka, poziomka, malina nie wydają najlepszego wina, silny zapach owoców zabija w winie specyficzny smak i aromat, nadany przez zastosowanie rasowych, szlachetnych drożdży. Z jagód, agrest, daje najlepsze wina, jest odpowiedni na ciężkie, deserowe, a również i lekkie. Pozatem doskonały materjał stanowią: porzeczki białe, czerwone, a jako dodatek czarne. Do wyrobu czerwonych win nadają się czarne jagody, masowo wywożone zagranicę.

Przemarznięcie owoców nie wpływa ujemnie na wyrób wina. Tarninę, jarzębinę, głóg zbiera się do wyrobu wina po przemarznięciu. Głóg, owoc przydrożnych, polnych różyczek, tak w stanie surowym, jak i suszonym jest doskonałym materjałem na wina. Nie zawiera specyficznego aromatu, więc oddaje najwierniej, bez zmian, właściwości i bukiet drożdży rasowych, użytych do fermentacji. Pestki, zawarte w głogu ułatwiają klarowanie wina. Owoce miękkie, jagodowe dojrzałe, zbiera się na wino w dnie pogodne, suche, by nie miały na swej powierzchni zarodków pleśni. Przed przeróbką rozsypujemy je cienko, aby się nie zaparzały i nie pleśniały. Przerabiamy je jaknajszybciej w chłodnej ubikacji, by nie zakwaśniały, chronimy je przed fermentem octowym.

Podstawą wina jest sok owocowy, czyli moszcz. Aby z owoców jaknajwięcej otrzymać soku, musimy je rozdrobnić, zgnieść, lub zmiażdżyć. Wszystkie owoce mięsiste, twarde, jak: jabłka, gruszki, dynie i t. d. pokrajać w kawałki i przepuścić przez maszynkę od mięsa, lub specjalnie używaną, do wyrobu win, dobrze cynkowaną, lub polewaną. W większych fabrykacjach używa się specjalnych młynków. Owoce jagodowe miażdży się tłuczkiem drewnianym, lub przepuszcza przez maszynkę Tutti-Frutti, praktyczną w użyciu.

Otrzymamy gąszcz, czyli miazgę zlewamy do beczki o jednem dnie, cebra drewnianego, lub kamiennych garnków. Naczynia te muszą być idealnie czyste, by pleśń i niepożądane bakterje nie dostały się do gąszczu. Miazgę przykrywamy, aby ją uchronić przed zetknięciem się z tlenem po-

wietrza, przez co czernieje. Miazga, pod przykryciem, pozostawiona w spokoju od 24 — 48 godzin wydzieli z siebie więcej soku. Drożdże dodać możemy do miazgi zaraz po rozdrobnieniu owocu, lub do wyciśniętego moszczu. Po rozmiażdżeniu, czy też przetarciu owoców, dodane do miazgi, powstrzymują wytworzenie się dzikich (samorodnych) drożdży, pomnażają ilość soku, bo proces fermentacyjny zmiękcza komórki owocowe. Plazma białkowa komórek pod wpływem drożdży zostaje rozerwana i sprzyja lepszemu wyciskaniu soku.

Po wyciśnięciu miazgi, niezafermentowanej poprzednio szlachetnemi drożdżami, trzeba przedewszystkiem zabić dzikie drożdże, wytworzone w moszczu. W tym celu część gorącej wody, przeznaczonej do rozcieńczenia wlewamy do moszczu, a po zupełnem ostudzeniu, łączymy zawartość z zaczynem, poprzednio rozmnożonych, szlachetnych drożdży. Gorący płyn zniszczyłby drożdże. Dodanie zaczynu szlachetnych drożdży do miazgi, lub moszczu, nazywa się szczepieniem moszczu.

W porze cieplejszej tłoczymy rozdrobnioną miazgę już po 24 godzinach, gdyż nieprzefermentowany moszcz jest podatny do zakażenia octowego. Zanim miazgę włożymy do worków i wytłoczymy w prasie, scedzamy płyn, który w czasie spoczynku gąszczu wystąpił na wierzch. Płyn scedzony przez worek, odmierzamy i wlewamy do czystej beczki, lub gąsiora. Teraz przystępujemy do wytłoczenia miazgi.

Przy każdym rodzaju prasy, którą używamy do wyciskania moszczu, uważać, by nacisk nie następował zbyt raptownie, gdyż to powoduje pękanie worków. Pod prasę podstawiać naczynia kamienne, lub szklane. Moszcz w zetknięciu z naczyniami metalowemi, poodbijanemi czernieje. Miazgi nie wytłaczać do ostatniej kropli, gdyż ciała śluzowate przechodzą do moszczu.

Worek z miazgą trzeba od czasu do czasu wyjąć z pod prasy. W miarę wyciśniętego soku, wstrząsnąć miazgę i obniżyć, worek zawiązać stosownie do zawartości.

Wytłoki po wyprasowaniu wyjmować do drewnianego cebra, lub kamiennego garnka i zalać powtórnie ciepłą, przegotowaną wodą. Kwas i cukry są jeszcze niezupełnie wyługowane, cząsteczki soku znajdują się w miazdze raz wyciśniętej. To powtórne zalanie miazgi wodą zwie się „petiotyzacją wina“, gdyż sposób ten został podany przez Petiot'a i jest stosowany przy wyrobie win gronowych. Wytłoki te, zalane wodą, mieszamy często i pozostawiamy na 2 — 3 godziny w miejscu chłodnem, przykryte ścierką, by je uchronić przed muchami i kurzem. Po wyprasowaniu całej miazgi, tłoczymy wytłoki. Płyn osiągnięty dolewa się do pierwszego moszczu.

Do tłoczenia miazgi, możemy używać prasy różnego systemu. Stosownie do wielkości i konstrukcji prasy zyskujemy na czasie, wygniatanie rękami jest najmniej polecenia godnem. Prasując większe ilości miazgi, fabrykując wina na szerszą skalę, w celach handlowych, używamy specjalnych pras: dźwigniowych, śrubowych lub hydraulicznych. Prasy te ułatwiają pracę i zaoszczędzają ilość robotników.

Każda prasa spełni swe zadanie, o ile stosujemy do niej: a) Dokładność w utrzymaniu czystości (używać do tłoczenia wymytą w roztworze wody z sodą, wyparzoną, wypłukaną i wytartą do sucha, nie pozostawiać przez noc niewymytej), b) umiejętność wyciskania (ciężar, nacisk normować pomału), c) szybkość pracy (dokończenie zaczętej czynności, nieodrywanie się od pracy), d) temperaturę ubikacji, w której tłoczymy miazgę (temperatura powyżej 20 st. C. — 30 st. C. najlepiej sprzyja rozwojowi bakteryj octowych). Po otrzymaniu wyciśniętego, odmierzonego soku owocowego, doprawienie go cukrem i wodą przegotowaną, wyziębioną, odstałą, scedzoną z osadu jest dalszą czynnością. Ilość wody i cukru zależy od procentu kwasu, zawartego w owocach i do rodzaju drożdży, któremi fermentujemy moszcz. (Dwie części cukru dają po przefermentowaniu jeden proc. alkoholu). Przy wyrobie wina moszcze owocowe, zawierające więcej kwasów, jak: agrestowy, porzeczkowy, trzeba silniej rozcieńczyć wodą, lepiej więc je przefermentować drożdżami cięższemi, południowych gatunków. Sok z jabłek, nierozcieńczony wodą zanadto zachowuje smak jabłek i działa czyszcząco.

Cukier dodajemy do moszczu częściowo, przez trzy pierwsze dni fermentacji. W pierwszym dniu jedną trzecią część, w następnym drugą, w trzecim ostatnią. Cukier zagotowuje się w wodzie (biorąc część z przeznaczonej do rozcieńczenia) podczas gotowania zbierać z wierzchu szumowiny, z któremi osiada farbka cukru, połączenie siarkowe, wpływające ujemnie na drożdże fermentacyjne, dolewać do moszczu po zupełnem oziębieniu; by nie zabić drożdży rasowych. Wlewając do moszczu wodę z cukrem, trzeba za każdym razem cały moszcz dokładnie przemieszać. Zamiast cukru można użyć miód, 600 gramów miodu zastępuje pół kilograma (500 gr.) cukru; miód przed użyciem przegotować z wodą. Naczynie, w którem wino fermentuje (beczka lub gąsior) musi być niedopełnionem na jedną siódmą do jednej dziesiątej, gdyż w czasie burzliwej fermentacji wino wylałoby się. Przez pierwsze trzy dni, w czasie najburzliwszej fermentacji, naczynie zostawić otwarte, zakładając w otwór dość duży lejek, przykryty bibułą. Na wierzch wychodzą piany, (części białkowe osiadają na bibule), które należy zbierać, wycierać czystą ścierką, by nie obsychały i nie zwabiały muszek, octówek. Do fermentacji nie brać naczyń zbyt dużych, wina lek-

kie poniżej 20 proc. cukru, to znaczy te, które po ukończonej fermentacji będą zawierały około 8 proc. alkoholu, byłyby narażone na fermentację octową (zbyt wielki dostęp powietrza). Aby w naczyniu pozostała pożądana próżnia, konieczna przy pierwszej burzliwej fermentacji, obliczamy wielkość potrzebnego naczynia w ten sposób, że do odmierzonej ilości rozwodnionego moszczu, dodajemy przestrzeń, którą zajmie cukier, licząc, że 1 kg. (1000 gr.) cukru zajmuje tyle, co 0,6 litra wody.

W trzecim dniu burzliwej fermentacji, po ostatniem dodaniu wody z cukrem, zakładamy w beczce, lub gąsiorze czop fermentacyjny. Czop fermentacyjny odcina płyn od dostępu powietrza, w którem znajdują się szkodliwe mikroorganizmy, a pozwala gazom, nadmiarowi bezwodnika węglowego uchodzić z moszczu. Gdyby naczynie zakorkowano szczelnie, bez użycia czopu fermentacyjnego, kwas węglowy, nie znajdując ujścia, rozsadziłby je. Czopy fermentacyjne przeróżnych systemów są wyrabiane najczęściej ze szkła, jako najłatwiejsze do utrzymania w czystości i najlepsze do kontrolowania przebiegu, procesu fermentacyjnego.

Wszystkie te zamknięcia opierają się na jednej i tej samej zasadzie, w czasie fermentacji kwas węglowy odprowadzają przez wodę, w której są zanurzone, a zabezpieczają wnętrze naczynia przed zetknięciem się z powietrzem.

Najprostsze i najtańsze zamknięcie fermentacyjne, nadające się do użytku domowego, składa się z korka i rurki szklanej dwa razy zgiętej pod kątem prostym. Rurka ta przechodzi przez korek, jednym końcem jest w beczce, a drugim, zanurza się w szklance z wodą lub we flaszce. Uważać, by koniec rurki, przechodzący przez korek do beczki, lub gąsiora nie dosięgał moszczu, bo w czasie fermentacji płyn wylewałby się. Korek, przez który rurka przechodzi, musi być dokładnie do otworu naczynia dopasowany, i po włożeniu oblany parafiną lub pechem, by nie było żadnych szczelin.

Co kilka dni odmieniać wodę, przez którą przechodzi kwas węglowy; dolewać świeżej, gdyż wskutek zmniejszenia się ciśnienia, woda z rurki fermentacyjnej, mogłaby być wciągniętą do wina i łatwo zakaziłaby je.

Aby proces fermentacyjny przebiegał należycie, trzeba naczynie z winem (poprzednio zabezpieczone od dostępu szkodliwych bakteryj) umieścić w odpowiedniej temperaturze. Podczas pierwszej, tak zwanej „burzliwej fermentacji" temperaturę musimy zastosowywać do gatunku wyrabianego wina. Im wino lżejsze, tem niższej wymaga temperatury. Lekkie wina fermentują doskonale przy 15 st. C. najwyżej do 18 st. C. Klarują się szybko. Wyższa temperatura przy lekkiem winie, nie jest pożądana. Wina stołowe, cięższe, wymagają temperatury od 15 st. — 20 st. C. Moszcz z owoców mniej dojrzałych fermentuje wolniej. Wina ciężkie, deserowe, południowe jak: Madera, Malaga, Samos, Sherry i t. d. stosownie do swego pochodzenia wymagają wyjątkowo wyższej temperatury 25 st. — 30 st. C. Naczynie z winem umieszcza się w zimie w opalonym pokoju (pamiętać o przewietrzaniu). W nocy, chwilowe obniżenie temperatury na fermentację nie wpływa ujemnie. Gdyby jednak moszcz pozostawał przez kilka dni w nieopalanym pokoju; fermentacja przerwałaby się i ustała, a wino podległoby chorobom (śluzowanie — nabranie posmaku kwasu mlecznego).

Gąsior, wstawiony w kosz ze słomą, jest zabezpieczony od nagłego obniżenia temperatury.

Gdy na początku burzliwej fermentacji, mimo odpowiednią temperaturę, proces fermentacyjny nie objawia się do trzech dni energicznym szumem i burzeniem, trzeba zbadać jaka jest tego przyczyna. Drożdże do swej pracy potrzebują nietylko odpowiedniej temperatury, lecz także odpowiedniego pożywienia.

Aby proces fermentacyjny normalnie przebiegał, roztwór zawierać musi prócz czystego cukru, pewien zapas soli mineralnych i materyj azotowych, rozpuszczalnych w wodzie. Związki azotowe nierozpuszczalne w wodzie utrudniają klarowanie wina.

Poznanie składu chemicznego świeżych owoców jest nam wskazówką przy których owocach należy dodać pożywek chloramonowych (salmjak), lub fosforano-amonowych. Pożywki te dodaje się do moszczu przed zaczęciem fermentacji. Długoletnie doświadczenie specjalistów ustaliły stosowną ilość tych soli, potrzebną do normalnej fermentacji (najczęściej 1 gram na 10 l moszczu). W celu szybszej fermentacji przy sprowadzanych drożdżach rasowych są dołączane sole odżywcze.

Wydawca: Tow. Wyd. „BLUSZCZ"
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.
Tel. 239-40. Konto P. K. O. 22.355

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz" — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-18.